Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MALVASIA DI BOSA"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 21.07.1972	G.U. 255 - 28.09.1972
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 24.06.2011	G.U. 162 - 14.07.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Malvasia di Bosa"
"Malvasia di Bosa" - riserva
"Malvasia di Bosa" - spumante
"Malvasia di Bosa" - passito

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" devono essere ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Malvasia di Sardegna: minimo 95%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 5% le uve provenienti da altri vitigni, a bacca bianca, presenti nei vigneti, idonei alla coltivazione per la regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" comprende in parte il territorio dei seguenti Comuni: Bosa, Suni, Tinnura, Flussio, Magomadas, Tresnuraghes, Modolo in Provincia di Oristano.

Tale zona è così delimitata:
Partendo da Bosa Marina (sulla costa occidentale sarda), la linea di delimitazione segue la S.S. 129 bis sino al bivio per Suni, indi, seguendo la strada di penetrazione agraria che conduce alla chiesa di S. Pietro in comune di Bosa, arriva a quota 23 in località C. Calameda; da qui, continuando in linea retta verso ovest, incrocia il confine tra i comuni di Bosa e Suni, che segue verso sud fino a quota 102; prosegue quindi lungo il confine tra Modolo e Suni sino ad incrociare la S.S.129 bis (km 81,300).
Da questo punto, proseguendo lungo la statale di cui sopra, la linea di delimitazione giunge all'abitato di Suni e si immette sulla S.S. 292, che segue, in direzione di Oristano, fino in prossimità del km 35, nell'abitato di Flussio.
Da detto punto segue la strada che passa per le quote 319, 312, 283, 310, fino ad incrociare il confine comunale tra Flussio e Magomadas, in località campestre Serrainos, che segue, verso ovest, fino ad incontrare quello tra i comuni di Tresnuraghes e Flussio, che segue fino a Ponte Mannu.
Da qui, discendendo per il Rio Mannu, la linea di delimitazione arriva al mare presso Punta Foghe, e continuando lungo la costa occidentale sarda, verso nord, attraverso Porto Alabe e Punta Lumenera, giunge a Bosa Marina, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e dì coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" devono essere quelle atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni male esposti, non soleggiati, umidi o idromorfi.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.
I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità di almeno 4000 ceppi per ettaro.
La resa massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" non deve superare 6 tonnellate per ettaro, fatta eccezione per la tipologia spumante che può arrivare a 8 tonnellate per ettaro.
La resa, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata a detti limiti, purché la produzione globale del vigneto non superi di oltre il 20% i limiti medesimi. Qualora la resa di uva per ettaro superi detto limite, l'intera produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; l'eventuale eccedenza di produzione nel limite massimo del 20% potrà confluire nella IGT corrispondente.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15%, ad esclusione delle uve destinate alla vinificazione della tipologia spumante, le quali dovranno assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata all'art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.
Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" spumante possono essere effettuate anche fuori della zona delimitata nell'art. 3 e comunque entro il territorio della Regione Sardegna.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).
Non è consentito l'uso di mosti concentrati; è tuttavia consentito l'arricchimento mediante concentrazione a freddo del mosto di malvasia ottenuto.
Per i vini di cui all'articolo 1 e' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.
Le rese massime dell'uva in vino, con riferimento all'uva fresca, dovranno essere le seguenti:
"Malvasia di Bosa" : 70%
"Malvasia di Bosa" riserva: 70%
"Malvasia di Bosa" spumante: 70%
"Malvasia di Bosa" passito: 50%
Qualora detta resa, con l'esclusione della tipologia passito, superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella IGT corrispondente qualora ne abbia le caratteristiche. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.
Per la tipologia passito è consentito inoltre l'appassimento in locali idonei fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo di 272 g/l.
E' altresì ammessa la parziale disidratazione con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.
Il vino a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa", se sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 1 anno in botti di legno, può recare in etichetta la menzione "Riserva".
Il vino a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" nella tipologia amabile o dolce deve essere immesso al consumo a partire dal 1° marzo successivo all'anno di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" nella tipologia "passito" deve essere immesso al consumo a partire dal 1° aprile dell'anno successivo all'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Malvasia di Bosa" amabile o dolce:
- colore: giallo paglierino o dorato più o meno intenso;
- odore: aromatico, fruttato, intenso, caratteristico;
- sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%, di cui almeno 13 % svolto;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Malvasia di Bosa" riserva:
- colore: giallo paglierino o dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, complesso, fine, delicato, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce, morbido, vellutato, talvolta mandorlato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:15,5%;

- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Malvasia di Bosa” spumante:
- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, fruttato, caratteristico;
- sapore: da demisec a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%, di cui almeno 9,5% svolto;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Malvasia di Bosa” - passito
- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: da amabile a dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui almeno 14% svolti;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Malvasia di Bosa” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari.
E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1, il nome geografico «SARDEGNA», così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.
E’ consentito l’uso della menzione “vigna” seguita dal relativo toponimo, secondo la normativa vigente.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’art.1, con l’esclusione delle tipologia spumante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Per l’immissione al consumo dei vini “Malvasia di Bosa” sono ammesse soltanto bottiglie di vetro della capacità di litri 0,375, 0,500, 0,750, 1,500, 3,00 chiuse con tappo di sughero o di altro materiale ritenuto idoneo dalle norme in vigore, con l’esclusione della menzione “riserva” per la quale è obbligatorio il tappo in sughero.
Per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è ammesso il tappo a vite.
Per la tappatura dei vini spumanti, ad esclusione delle bottiglie di capacità fino a litri 0,375, è consentito solo il tappo a fungo in sughero.

Articolo 9
Legame con l’ambiente geografico

A. Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame.

L’area di produzione del vino “Malvasia di Bosa” risulta in una porzione di territorio della Sardegna Centro-occidentale compresa tra fra il Comune di Bosa a Nord e Punta di Foghe alle foci del Rio Mannu a sud, nell’ambito della zona storicamente denominata “Planargia.”
In questo areale il vitigno Malvasia è il più coltivato, prevalentemente impiantato nelle colline calcaree, a quote comprese tra il livello del mare ed i 300 metri di altezza.
In Planargia la varietà Malvasia è generalmente coltivata in purezza ma, specie nei più vecchi vigneti, si ritrova insieme ad altre varietà locali tipiche del germoplasma della Sardegna, quali il Cannonau, il Vermentino, il Pascale, i Moscati, i Bovali, il Retagliadu, il Torbato e il Nasco.
I terreni in cui il vitigno trova ospitalità risalgono al Miocene, sono costituiti in parte da tufi pomicei lacustri e fluvio lacustri, e in parte da calcarei organogeni od arenacei talvolta marnosi. Sono ben soleggiati, principalmente collinari, a volte pianeggianti, o con dolce declivio e la loro quota altimetrica non supera mai i 300 m s.l.m. Il vitigno fornisce il miglior prodotto se coltivato su terreni sciolti, magri e soleggiati, poveri di azoto e sostanza organica e ricchi di potassio.
Questo è anche quanto emerso da un lavoro di monitoraggio dei suoli svolto dall’Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica (ex ERSAT, ora denominato Laore) nell’ambito della predisposizione della “carta nutrizionale” della Planargia. In particolare il lavoro per effettuato, ha consentito di evidenziare come significativi i parametri di alta percentuale di calcare attivo con valori di pH prossimi a 8,5, ricche dotazioni di potassio e magnesio e scarsi livelli di sostanza organica.
Il clima di questo territorio è caldo arido, con inverni miti e temperature estive che nei mesi di luglio ed agosto superano i 30° C.
Le caratteristiche ambientali e i fattori climatici prevalenti dell'area, quali le temperature miti ed il costante soleggiamento che si riscontra durante l'intero anno, la presenza di piccoli apporti di precipitazioni anche durante la stagione estiva, le escursioni termiche nella tarda estate, le brezze marine, le colline calcaree che riflettono la radiazione solare, consentono una maturazione regolare delle uve ed una esaltazione degli aromi.

Fattori umani rilevanti per il legame.
Uno degli elementi più importanti e determinanti che hanno contribuito riconoscimento del vino “Malvasia di Bosa” è certamente il fattore umano legato al territorio di produzione.
La presenza dell’uomo in Planargia ha origini e testimonianze antichissime. Numerose *domus de janas*, nuraghi e tombe dei giganti attestano un’intensa frequentazione del territorio già in età preistorica e protostorica. Ma furono i Fenici a scoprirne i vantaggi dovuti alla posizione geografica, alla presenza di un fiume navigabile e di un entroterra ricco di risorse naturali.
Esiste per questo vino una “letteratura” remota e recente, sia nella tradizione popolare e poetica in “limba” sia “culta” di viaggiatori, esperti del settore e scrittori di grande firma, come Luigi Veronelli e Mario Soldati, che al Malvasia di Bosa hanno dedicato pagine di alto pregio. Ovunque le testimonianze scritte e orali ne decantano la raffinatezza, la soavità e il valore simbolico, nel contesto di forte identità sociale e culturale della zona di produzione. Dalle genti che abitano la Planargia la Malvasia è sempre stata considerata un vino nobile ed elitario, un vino particolare da riservare per circostanze e persone speciali, perpetuando in questo modo un consolidato rituale sociale. La Malvasia è un vino “chi cheret chistionadu!”, esclamazione questa di gradimento e al tempo stesso complimento al cantiniere-produttore all’atto della degustazione. E’ il vino della mattina, non perché leggero o di poco conto, ma perché la domenica, dopo la messa, gli uomini fanno il giro delle cantine e si scambiano pareri e saperi sulle sue qualità. La Malvasia è il simbolo dell’amicizia e dell’ospitalità, e la si offre alle persone a cui si tiene particolarmente; è il vino della festa, e non solo per le caratteristiche organolettiche della classificazione ufficiale dei sommelier, ma anche perché privilegiata nelle ritualità festive, in cui più che altrove si esplicitano lo scambio simbolico e le relazioni di reciprocità. La Malvasia di Bosa in questo territorio è quindi soprattutto un bene sociale. Così potete stare certi che quando vi viene offerta, il gesto ha un significato che va oltre i consueti rapporti conviviali perché, come ebbe ad osservare già nel lontano 1895 Pompeo Trentin, “i proprietari difficilmente se ne privano” ma quando lo fanno vi stanno donando molto di

più di un bicchiere di pregiata Malvasia di Bosa. Non si può comprendere l'eccellenza raggiunta da questo vino, senza fare riferimento a questo contesto culturale.
I sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per un'efficace uso della meccanizzazione nelle operazioni colturali ed in particolare nella difesa fitosanitaria.
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, adeguatamente differenziate per le diverse tipologie: "Malvasia di Bosa Amabile o Dolce", "Malvasia di Bosa Spumante", "Malvasia di Bosa Passito" e "Malvasia di Bosa Riserva" quest'ultimo vino più strutturato che richiede un periodo di invecchiamento e affinamento di almeno due anni di cui un anno in botti di legno.

B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

C. Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A e quelli di cui alla lettera B.
La specificità della DOC Malvasia di Bosa è fondamentalmente dovuta alla particolare situazione orografica del territorio della Planargia, all'orientamento delle valli e alla vicinanza di queste al mare. Tutte condizioni che hanno particolari effetti sulle caratteristiche qualitative e quantitative della produzione, diverse a seconda dell'esposizione, della giacitura dei vigneti e dell'intensità e frequenza delle piogge e dei venti dominanti, tra i quali il maestrale, il levante e, anche se più di rado, la tramontana.
La millenaria storia vitivinicola della regione è la prova fondamentale della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Malvasia di Bosa" ottenuto dal vitigno Malvasia che grazie a dei monaci benedettini è arrivato in Sardegna durante il periodo della dominazione bizantina, dalla citta' di Monembasia che si trova in Grecia, nella regione di Morea.
Si diffuse anche nelle attuali province di Oristano e Cagliari, ma quello prodotto nella zona di Bosa raggiunge qualità specifiche di finezza e pregio sia per le caratteristiche ottimali della zona di coltivazione, sia per l'intervento dell'uomo che ha tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enogiche, migliorate ed affinate nel corso del tempo anche grazie al progresso scientifico e tecnologico fino ad ottenere l'attuale rinomato vino.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro
Via Papandrea, 8
08100 - Nuoro
Tel. 0784.242552
Fax 0784.242545
Mail: agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it
Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano
Via Carducci (palazzo SAIA)
09170 - Oristano
Tel. 0783.21431
Fax 0783.73764
e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it

Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.